

### [桃里](#) 推出时令江苏大闸蟹菜谱

时序入秋，意味品蟹的季节又来临了！[千禧新世界香港酒店](#)桃里中菜总厨苏奇柏师傅精心挑选蟹肥膏黄的江苏大闸蟹，于10月至12月期间为食客打造一场丰盛鲜美的华丽蟹逅。

要充份细味大闸蟹的鲜甜味美，就必然一嚐原汁原味的清蒸江苏大闸蟹。苏师傅以紫苏叶与原只大闸蟹同蒸以驱寒气，吃时蘸上镇江浙醋，饱满的蟹肉加上甘香的蟹膏，每一口都教人回味无穷。

另一推介为卖相精致的心思之作 - 金箔蟹粉燕液带子石榴糰。石榴糰以晶莹透薄的蛋白皮包裹着甘香蟹粉及鲜甜带子，再加上矜贵燕窝、蟹黄及金箔作点缀，口感之丰富令人难以抗拒。

原笼大闸蟹蟹粉蒸糯米饭亦是大闸蟹迷绝对不能错过的佳馄饨。烟韧的糯米饭与瑶柱、北菇及虾米同蒸后香气扑鼻，伴以甘香浓厚的蟹粉酱汁以及原只大闸蟹，啖啖蟹香鲜味无穷。

其他滋味菜式尚有大闸蟹粉带子竹笙燕窝羹、大闸蟹粉竹笙海皇羹、花雕水晶粉蒸蟹身、大闸蟹粉雪里红毛豆炒年糕、蟹粉小笼包及生滚蟹粉带子大闸蟹粥等，款款都鲜味十足，无一不令人再三回味。

产自江苏省的大闸蟹不但甘香肥美，更具丰富营养价值，蕴含蛋白质、氨基酸及钙等元素，更有助增强免疫系统功能。

「时令大闸蟹菜谱」于桃里全日供应。另有七道菜精选套餐，两位用只需港币2,180元，须另加一服务费。如需垂询或预订，请致电2313 4222或浏览酒店网页[newworldmillenniumhotel.com](http://newworldmillenniumhotel.com)。

桃里秉承粤菜的精髓，完美呈献精致粤菜和传统风味点心，更饱览维多利亚港美景。餐厅可容纳180人，设有5个贵宾厅，可转换成大型宴会厅作私人聚会及商务酬酢之用。

- 续下页 -

桃里推出时令江苏大闸蟹菜谱

第 2 页

Facebook 专页：[facebook.com/nwmhk](https://facebook.com/nwmhk)

Instagram：[newworldmillenniumhkhotel](https://newworldmillenniumhkhotel)

微信：NewWorldHotels

传媒查询：

邓文嘉 Carmen Tang

传讯经理

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4022

电邮：[carmen.tang@newworldmillenniumhotel.com](mailto:carmen.tang@newworldmillenniumhotel.com)

周嘉满 Carmen Chow

高级传讯主任

千禧新世界香港酒店

电话：+852 2313 4512

电邮：[communications@newworldmillenniumhotel.com](mailto:communications@newworldmillenniumhotel.com)